

# Risotto Normand au Cidre et au Camembert

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		21 min
Cuisson :		22 min
Coût :		2
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	4	

[signaler un problème](#)

## INGREDIENTS

### Pour la cuisson du risotto

1 oignon(s) 1 gousse(s) d'ail 50 g d'huile d'olive 310 g de riz Arborio (à risotto) 300 g de champignons frais de Paris 750 g de cidre doux  
 1 cube de bouillon de volaille 3/4 d'un camembert au lait cru du sel fin de Guérande du poivre 5 baies au moulin 1/2 pomme Normande (facultatif)  
 120 g de crème liquide entière 30% MG

### Pour la suggestion de présentation

du persil frais (plat de préférence)

## PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
<b>POUR LA CUISSON DU RISOTTO</b>					
Hacher l'oignon et l'ail coupé en 4, 10 secondes - vitesse 6.		10 sec		6	
Ajouter l'huile d'olive et le riz. Faire rissoler 3 minutes - 110°C - vitesse 2. (sans verre doseur)		3 min	110 °C	2	
Ajouter les champignons de Paris frais, épluchés et coupés en 4 pour les chapeaux et les pieds en 2. Ajouter le cidre, le bouillon de poule, le camembert coupé en petits cubes, le sel fin de Guérande et le poivre 5 baies. Ajouter si vous aimez des petits morceaux de pommes lavées non épluchées. Faire mijoter 13 minutes - 100°C - vitesse 1. (panier inox à l'envers). Mélanger de temps en temps à l'aide de la spatule.		13 min	100 °C	1	
Ajouter la crème liquide. Terminer la cuisson 5 minutes - 100°C - vitesse 1. (panier inox à l'envers). Mélanger de temps en temps à l'aide de la spatule.		5 min	100 °C	1	

### POUR LA SUGGESTION DE PRÉSENTATION

## PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou  
pétrissage

---

Dresser le risotto dans les assiettes. Parsemer de persil ciselé. Servir aussitôt.

0